



Croustilis Rouge 303211

DESCRIPTION

303211 est un améliorant

de panification en poudre. La couleur peut légèrement varier d'un lot à l'autre.

Dose d'utilisation recommandée : 1 %
du poids de farine en fonction du schéma de fermentation final et du résultat souhaité.

INGREDIENTS

Farine de blé

EMULSIFIANT : Mono et diglycérides d'acides gras, Esters diacétyltartriques de mono et diglycérides d'acide gras

AGENT DE TRAITEMENT DE LA FARINE : Acide ascorbique

AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES** : Huile de tournesol

ENZYMES* (SUR SUPPORT BLE) : Alpha-amylase, Amyloglucosidase, Xylanase

DUREE DE VIE ET CONDITIONS DE STOCKAGE

12 mois dans son emballage d'origine.

A conserver dans un endroit frais et sec, à une température <25°C.

Le stockage au-dessus de la température indiquée peut conduire à une agglomération du produit

*A notre connaissance et dans les conditions classiques de production, les enzymes sont inactivées dans les produits de panification cuits. Sous cette réserve, elles bénéficient d'une exemption d'étiquetage prévue par le règlement européen n°1169/2011 pour les auxiliaires technologiques ingrédients.

** L'indication des auxiliaires technologiques n'est pas requise dans la liste d'ingrédients d'une denrée alimentaire conformément à l'article 20 du règlement UE N°1169/2011.

VALEURS NUTRITIONNELLES TYPIQUES

Pour 100g de produit

Valeur énergétique	2064 kJ
	496 kcal
Matières grasses	27.50 g
(dont : Acides gras saturés)	25.45 g
Glucides	54.40 g
(dont : sucres)	1.10 g
Fibres alimentaires	3.10 g
Protéines	7.70 g
Sodium	0.12 g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES TYPIQUES

Cible

E. Coli	≤ 50	ufc/g
Staphylococcus aureus	≤ 10	ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25g	

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES TYPIQUES

Humidité	<10 %
----------	-------

ASPECT REGLEMENTAIRE

Pour un usage professionnel uniquement, non destiné à la vente au détail. Les produits de boulangerie et de pâtisserie contenant cet ingrédient doivent être cuits avant d'être consommés.

Ce produit est garanti conforme aux réglementations françaises et européennes en vigueur.

Il appartient aux utilisateurs de vérifier la conformité du produit à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

ALLERGENES

Selon la réglementation européenne en vigueur, voir attestation détaillée jointe en page 2.

Contient : gluten

Sur site : gluten, soja, lait





Croustilis Rouge 303211

En application des réglementations Française et Européenne sur les allergènes

ALLERGENES MAJEURS (1)	Contient	Peut contenir
Céréales à Gluten et dérivés	Oui	Oui
Lupin ou dérivés	Non	Non
Crustacés et dérivés	Non	Non
Mollusques ou dérivés	Non	Non
Œufs ou ovoproduits	Non	Non
Poissons et dérivés	Non	Non
Arachide ou produits d'arachide	Non	Non
Soja ou produits de soja	Non	Oui
Lait ou produits laitiers (inclus le lactose)	Non	Oui
Fruits à coque ou produits dérivés	Non	Non
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame	Non	Non
Moutarde et dérivés	Non	Non
Céleri et dérivés	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites < 10mg/kg ou 10mg/litre en SO2 total	Non	Non

(1) Allergènes tels que définis à l'annexe II du règlement (UE) 1169/2011 modifié.

Pour limiter autant que possible le risque de contamination croisée, nous avons mis en œuvre des procédés qualifiés au regard de ce risque qui est suivi par nos études HACCP en nous basant sur les normes fixées dans le Codex Alimentarius.



**Croustilis Rouge 303211****ATTESTATION D'ORIGINE - NON OGM**

Les ingrédients employés aujourd'hui pour la production de notre référence : F303211-02P ne sont en aucun cas des organismes génétiquement modifiés tels que définis par la Directive 2001/18/CE du 12 mars 2001 qui remplace la Directive 90/220/CE.

Toute garantie à ce sujet peut être donnée.

En conséquence, nous garantissons que ce produit n'est soumis à aucune exigence supplémentaire d'étiquetage au sens des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Nous tenons cependant à vous signaler que ce produit contient une enzyme obtenue à partir d'OGM, non concernée par la réglementation européenne actuelle sur l'étiquetage OGM.

**ATTESTATION D'ORIGINE - NON IONISATION****Croustilis Rouge 303211**

Nous, soussignés Service Qualité de LIS France, certifions qu'il n'y a aucun traitement d'ionisation dans notre process de fabrication.

Les informations sont vraies et exactes au meilleur de nos connaissances, mais cette fiche ne doit pas être considérée comme une garantie expresse ou implicite ni comme une condition de vente de ce produit. La prochaine version de ce document ne sera pas envoyée automatiquement. Il incombe à l'utilisateur de s'assurer des conditions et des utilisations possibles du produit conformément en particulier aux lois et règlements en vigueur dans le pays d'utilisation.





Croustilis Rouge 303211

DESCRIPTION

303211 is a bread improver

in powder form. The color may vary slightly in different batches.

Level of use : 1 %
of flour weight, according to the process of bakery and the desired result.

Shelf life and storage conditions

12 months in its original packaging, to keep in dry and cool place (Max.: 25°C). Storage above the stated temperature may lead to product caking

INGREDIENTS

- Wheat flour
- EMULSIFIER : Mono and diglycerides of fatty acids, Diacetyl tartaric acid esters of mono-diglycerides of fatty acids
- FLOUR TREATMENT AGENT** : Ascorbic acid
- PROCESSING AIDS : Sunflower oil
- ENZYMES* (ON WHEAT CARRIER): Alpha amylase, Amyloglucosidase, Xylanase

**To the best of our knowledge, enzymes are inactivated in baked bakery products under conventional production conditions. Subject to this reservation, they benefit from an exemption from labelling provided for by the European regulation n°1169/2011 for processing aids.*

*** The indication of processing aids is not required in the list of ingredients of a foodstuff in accordance with Article 20 of the EU Regulation N ° 1169/2011*

TYPICAL NUTRITIONAL VALUES

For 100g of product

Energy	2064 kJ
	496 kcal
Fat	27.50 g
(with : saturates)	25.45 g
Carbohydrate	54.40 g
(with : Sugars)	1.10 g
Fibre	3.10 g
Protein	7.70 g
Sodium	0.12 g

TYPICAL MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Target

E. Coli	≤ 50	cfu/g
Staphylococcus aureus	≤ 10	cfu/g
Salmonella	Absence in 25g	

TYPICAL CHEMICAL ANALYSIS

Moisture	<10 %
----------	-------

ALLERGENS

According to European regulation in force, see the detailed attestation herewith page 2.

Contains : gluten
On site : gluten, soja, milk



REGULATORY ASPECT

For professional use only, not for retail sale. The bakery and pastry wares containing this product must be baked before consumption

This product conforms to french and european regulations in force.

It is the responsibility of the user to check if the product conforms to local regulations in force.



Croustilis Rouge 303211

According to European and French regulations about allergens

MAINS ALLERGENS (1)	Contains	May contain
Cereals containing gluten and products thereof	Yes	Yes
Lupin and products thereof	No	No
Crustaceans and products thereof	No	No
Molluscs and products thereof	No	No
Eggs and products thereof	No	No
Fish and products thereof	No	No
Peanuts and products thereof	No	No
Soybeans and products thereof	No	Yes
Milk and products thereof (including lactose)	No	Yes
Nuts and products thereof	No	No
Sesame seeds and products thereof	No	No
Mustard and products thereof	No	No
Celery and products thereof	No	No
Sulphur dioxide and sulphites (< 10mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂)	No	No

(1) Allergens as defined by Annex II of Regulation (EU) 1169/2011 amended

To minimize the risk as much as possible of cross contamination, we created qualified methods regarding this risk, followed up by our HACCP studies according to the norms settled in Codex Alimentarius.



**Croustilis Rouge 303211****ORIGIN - NO GMO ATTESTATION**

We hereby certify that ingredients used in the production of the reference : F303211-02P in LIS France does not contain Genetically Modified Organisms (GMO), as defined by 2001/18/EC European Law dated 12 March 2001 which stand in for 90/220/EC European Law.

As a consequence, we guarantee that this product is not subject to any further conditions of labelling regarding the directives 1829/2003 and 1830/2003.

However, we have to inform you that this product contains an enzyme obtained from GMO non concerned by the current European regulation on labelling GMO.

**ORIGIN - NO IONISATION ATTESTATION****Croustilis Rouge 303211**

We, quality Service of LIS France, hereby certify that there is no treatment of ionization in our process of manufacture.

The information is true and correct to the best of our knowledge, but this form should not be considered an express or implied warranty, or as a condition of sale of this product. The next version of this document will not be sent automatically. It is the responsibility of the user to ensure the conditions and possible uses of the product, in particular in accordance with laws and regulations in force in the country of use.

